

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
STANDARTLAŞDIRMA, METROLOGİYA VƏ PATENT ÜZRƏ
DÖVLƏT KOMİTƏSİNİN KOLLEGİYASI**

Q Ə R A R № 150111500002

Bakı şəhəri

“13” may 2015-ci il

Dövlət standartının təsdiq edilməsi haqqında

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2009-cu il 31 avqust tarixli 155 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi haqqında” Əsasnamənin 8.12 və 8.45-ci bəndlərini rəhbər tutaraq **qərara alınır**:

1. AZS 804-2015 “İctimai iaşə xidmətləri və əhaliyə realizasiya olunan kulinariya məhsulları. Ümumi texniki şərtlər” dövlət standartı təsdiq edilsin (əlavə olunur).

2. Qanunvericilik və hüquq ekspertizası şöbəsinə (R.Vəliyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün 3 gündən gec olmayaraq Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.

3. Texniki tənzimləmə və standartlaşdırma şöbəsinə (N. Tağıyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının qeydiyyatı alınmasını təmin etsin.

4. Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutuna (S.Abdullayev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının texniki tənzimləmə və standartlaşdırma üzrə texniki normativ hüquqi aktların dövlət fonduna daxil edilməsini təmin etsin.

5. Ümumi şöbəyə (X.Həsənovaya) tapşırılsın ki, aidiyyəti struktur bölmələrini bu Qərarla tanış etsin.

6. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

**Kollegiyanın sədri,
Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət
Komitəsinin
sədri**

Ramiz Həsənov

Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət
Komitəsinin Kollegiyasının "13" may 2015-
ci il tarixli 150111500002 nömrəli Qərarı ilə
təsdiq edilmişdir.

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT STANDARTI**

**İCTİMAİ İAŞƏ XİDMƏTLƏRİ VƏ
ƏHALİYƏ REALİZASIYA OLUNAN
KULİNARIYA MƏHSULLARI**
Ümumi texniki şərtlər

AZS 804-2015

MÜQƏDDİMƏ

1. "Qida məhsullarının standartlaşdırılması üzrə" Texniki Komitə (TK 07) tərəfindən işlənib hazırlanıb və təqdim edilib.
2. İlk dəfə tətbiq edilir.
3. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını

müəyyən etmək üçün standartın ilkin yoxlama müddəti 2020-ci il, dövrü yoxlama müddəti 5 ildir.

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

**İctimai iaşə xidmətləri və əhaliyə
realizasiya olunan kulinariya məhsulları.
Ümumi texniki şərtlər**

AZS 804-2015

**Public catering and culinary
products for use of population.
General specification**

1. TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart insanların həyat və sağlamlığının, ətraf mühitin təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün kulinariya məhsullarının keyfiyyət və təhlükəsizliyinə, onların qəbul qaydalarına, nəzarət metodlarına, qablaşdırma, nişanlanmasına və həmçinin ictimai iaşə xidmətlərinin realizəsinə dair tələbləri müəyyən edir.

Bu standartın müddəaları iaşə xidmətləri göstərən subyektlərə, həmçinin istehsal olunan ictimai iaşə məhsullarına şamil edilir.

Bu Standart həmçinin ictimai iaşə xidmətlərinin və kulinariya məhsullarının sertifikatlaşdırılması üçün istifadə olunmalıdır.

2. NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı sənədlərə istinad olunmuşdur:

ГОСТ 3624-92 Süd və süd məhsulları. Turşuluğun titirləmə üsulu ilə müəyyən edilməsi.

ГОСТ 3626-73 Süd və süd məhsulları. Nəmliyin və quru maddənin təyini üsulları.

ГОСТ 3627-81 Süd və süd məhsulları. Natrium xlorun təyini üsulları.

ГОСТ 3628-78 Süd məhsulları. Şəkərin təyini üsulları.

ГОСТ 4288-76 Doğranılmış ətdən hazırlanan kulinar məmulat və yarımfabrikatlar. Qəbul qaydaları və sınaq üsulları.

ГОСТ 5668-68 Çörək və çörək-bulka məmulatları. Yağın kütlə payının təyini üsulları.

ГОСТ 5670-96 Çörək-bulka məmulatları. Turşuluğun təyini üsulları.

ГОСТ 5672-68 Çörək və çörək-bulka məmulatları. Şəkərin kütlə payının təyini üsulları.

ГОСТ 5867-90 Süd və süd məhsulları. Yağın təyini üsulları.

ГОСТ 5899-85 Qənnadı məmulatları. Yağın kütlə payının təyini üsulları.

ГОСТ 5903-89 Qənnadı məmulatları. Şəkərin təyini üsulları.

ГОСТ 7269-79 Ət. Nümunənin seçilməsi üsulları və orqanoleptik üsulla təzəliyin müəyyən edilməsi.

ГОСТ 7636-85 Balıq, dəniz məməliləri, dəniz onurğasızları və onların emalı məhsulları. Sınaq üsulları.

ГОСТ 7702.0-74 Quş əti. Nümunənin seçilməsi üsulu. Keyfiyyətin orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi.

ГОСТ 7702.2.2-93 Quş əti və onun sub məhsulları, yarımfabrikatları. Bağırsağ çöpləri qrupundan olan bakteriyaların (*Escherichia*, *Citrobacteria*, *Enterobacteria*, *Klebsiella*, *Serratia*) sayının müəyyən edilməsi və aşkarlanması üsulları.

ГОСТ 7702.2.3-93 Quş əti və onun sub məhsulları, yarımfabrikatları. *Salmonella*-nın aşkarlanması üsulları.

ГОСТ 7702.2.4-93 Quş əti və onun sub məhsulları, yarımfabrikatları. *Staphylococcus aureus* sayının aşkarlanması və müəyyən edilməsi üsulları.

ГОСТ 7702.2.5-93 (ГОСТ Р 51921- Quş əti və onun sub məhsulları, yarımfabrikatları. *Listeria* sayının aşkarlanması və müəyyən edilməsi üsulları.

ГОСТ 7702.2.6-93 Quş əti və onun sub məhsulları, yarımfabrikatları. Sulfitreduksiyaedici klostridilərin sayının aşkarlanması və müəyyən edilməsi üsulları.

ГОСТ 8756.21-89 Meyvə-tərəvəz emalı məhsulları. Yağın təyini üsulları.

ГОСТ 9225-84 Süd və süd məhsulları. Bakterioloji analiz üsulları.

ГОСТ 9957-73 Kolbasa məmulatları və mal, qoyun, donuz məhsulları. Natrium xlorun təyini üsulları.

ГОСТ 9958-81 Kolbasa məmulatları və ət məhsulları. Bakterioloji analiz üsulları.

ГОСТ 15113.4-77 Qida Konsentratları. Nəmliyin təyini üsulları.

ГОСТ 15113.9-77 Qida konsentratları. Yağın təyini üsulları.

ГОСТ 15113.6-77 Qida konsentratları. Saxarozanın təyini üsulları.

ГОСТ 19496-93 Ət. Histoloji tədqiqat üsulları.

ГОСТ 21094-75 Çörək və çörək-bulka məmulatları. Nəmliyin təyini üsulları.

ГОСТ 23042-86 Ət və ət məhsulları. Yağın təyini üsulları.

ГОСТ 23392-78 Ət. Kimyəvi və mikroskopik analiz üsulu ilə təzəliyin təyini.

ГОСТ 26668-85 Qida məhsulları və tamlı mallar. Mikrobioloji analiz üçün nümunənin seçilməsi üsulu.

ГОСТ 26669-85 Qida məhsulları və tamlı mallar. Mikrobioloji analiz üçün nümunənin hazırlanması.

ГОСТ 26808-86 Balıq və dəniz məhsullarının konservləri. Quru maddənin təyini üsulları.

ГОСТ 26972-86 Uşaq qidası üçün taxıl, yarma, un, yulaf unu məhsulları. Mikrobioloji analiz üsulları.

ГОСТ 27082-89 Balıq və dəniz məhsulları konservləri və preservləri. Ümumi turşuluğun təyini üsulları.

ГОСТ 27207-87 Balıq və dəniz məhsulları konservləri və preservləri. Süfrə duzunun təyini üsulları.

ГОСТ 28972-91 Konservlər, balıq və qeyri balıq məhsulların sənayesi. Aktiv turşuluğun təyini üsulları (pH).

ГОСТ 30519-97 / ГОСТ Р 50480-93 Qida məhsulları. Salmonella mənşəli bakteriyaların aşkar olunması üsulu.

ГОСТ 30602-97 / ГОСТ Р 50647-94 İctimai iaşə. Termin və Təriflər.

СанПиН 42-123-4117-86 Sanitar qaydalar. Tez xarab olan məhsulların saxlanma müddəti və şəraiti.

СанПиН 42-123-5777-91 İctimai iaşə müəssisələri, o cümlədən qənnadı sexləri və yumşaq dondurma istehsal edən müəssisələr üçün sanitar qaydalar.

СанПиН 1923-78 Qida əlavələrinin tətbiqi üzrə sanitar qaydalar.

МБТ 5061-89 (СанПиН 2.3.2.1078-2001) Tibbi-bioloji tələblər və ərzaq xammallarının və qida məhsullarının keyfiyyətinə sanitar normalar.

3. TƏRİFLƏR

3.1. Bu standartda aşağıdakı terminlər, müvafiq təriflərdən istifadə olunur:

3.1.1. İctimai iaşə məhsulu-Kulinariya məhsulları, çörək-bulka, unlu qənnadı məmulatlarının məcmusu.

Qeyd: ictimai iaşə məhsulları tez xarab olan məhsullar qrupuna aid edilir.

Qeyd: unlu kulinar məmulatlarına aiddir: milli və xarici mətbəx məmulatları olan piroqlar, pirojki, pizza, düşbərə, qutab, çebureki, mantı, xaçapuri, kruasan, blinçik, ponçik, oladi.

3.1.2. Kulinariya məhsulları-Xörəklər, kulinariya məmulatları və kulinar yarımfabrikatların məcmusu.

3.1.3. Unlu kulinar məmulatı-xəmərdən hazırlanmış müxtəlif formalı, qiyməli və ya qiyməsiz hazırlanan kulinar məmulatlardır.

3.1.4. Kulinar məmulat-bir və ya bir neçə qida çeşidlərinin kulinar hazırlığa çatdırılmasıdır.

3.1.5. Xörək-porsiyalara bölünmüş, bədii tərtibat olunmuş kulinar məmulat.

3.1.6. Yüksək hazırlıq vəziyyətinə çatdırılmış kulinar yarımfabrikatı-minimal (1 və ya 2) lazımi texnoloji əməliyyat nəticəsində kulinar məmulat və ya xörək hazırlanması üçün nəzərdə tutulmuş kulinar yarımfabrikatı.

3.1.7. Kulinar yarımfabrikatı- bir və ya bir neçə kulinar emal mərhələsi keçmiş, lakin hazır vəziyyətə çatdırılmamış qida məhsulu.

3.1.8. İctimai iaşə məhsullarının texnoloji təlimat- İstehsal prosesinin ardıcılığını, yarımfabrikatların və hazır xörəklərin saxlanması, daşınması qaydalarını (çatdırılmasını) özündə ehtiva edən texniki sənəd.

3.1.9. İctimai iaşə məhsullarının texnoloji xəritəsi-Reseptlər toplusu üzrə xörəklərin və ya yeni hazırlanmış kulinariya məmulatlarının, çörək-bulka və xəmir qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə olunan xammalların keyfiyyətinə tələbləri, yarımfabrikat və hazır xörəklərin çıxış miqdarını, istehsalatda texnoloji prosesin təsvirini, məhsulun keyfiyyət və təhlükəsizlik göstəricilərini, realizasiyasını və saxlanması qaydalarını, həmçinin ictimai iaşə məhsullarının qida və enerji dəyərini özündə ehtiva edən texniki sənəd.

3.1.10. Kulinariya məhsullarının keyfiyyəti-Kulinariya məhsullarının sonrakı emala və (və ya) qidalanmaya yararlığını, istehlakçıların sağlamlığı üçün təhlükəsizliyini, istehlak xüsusiyyətlərini və tərkibini şərtləndirən xarakteristikaların məcmusu.

3.1.11. Təhlükəsizlik-Zərər vurulmasının mümkünlüyü ilə bağlı icazə verilməyən risklərin olmaması.

3.1.12. Ətraf mühitin qorunması-Məhsulların, proseslərin və xidmətlərin icazə verilməyən təsirlərindən ətraf mühitin qorunması.

4. KULİNARIYA MƏHSULLARININ TƏSNİFATI

4.1. Kulinariya məhsulları yarımfabrikatlar, kulinar məmulatlar və xörəklər formasında hazırlanır.

4.2. Xörəklər, yarımfabrikatlar və kulinar məmulatları aşağıdakı əsas əlamətlərinə görə fərqləndirirlər:

- istifadə olunan xammallara - kartof, tərəvəz və göbələklərdən, meyvə və giləmeyvələrdən, yarma, paxla və makaron məmulatlarından, yumurta və kəsmikdən, balıq, dəniz məhsulları və xərçənglərdən, ət və ət məhsullarından, quş və ov ətindən hazırlanmasına görə;

- kulinar emalın növünə görə - qaynadılmış, pörtlədilmiş, qızardılmış, bişirilib sousla şirələnmiş, bişirilmiş, xəmirin içinə qoyularaq bişirilmiş;

- istehlak xarakterinə görə - qəlyanaltılar, buterbrotlar, salatlar, əsas xörəklər, şorbalar, içkilər, şirin xörəklər, kokteyl, unlu məmulatlar, səhər yeməkləri, nahar və şam yeməkləri.;

- funksiyonal təyinatına (istifadə sahəsinə görə) görə - xörəklər, istifadəsi ümumiləşdirilmiş kulinar məmulat və yarımfabrikatlar, pəhriz, məktəbli və məktəbəqədər uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuş qida məhsulları.

- termiki vəziyyətinə görə - soyuq, qaynar , soyudulmuş, dondurulmuş xörəklər, kulinar məmulat və yarımfabrikatlar.

- konsistensiyasına görə - maye, yarımmaye, qatı, püre formalı, özlü, dənəvər.

5. İCTİMAİ İAŞƏ MƏHSULLARININ KEYFİYYƏT VƏ TƏHLÜKƏSİZLİYİNƏ ÜMUMİ TƏLƏBLƏR

5.1. İctimai iaşə məhsulları aidiyyəti dövlət standartlarının, sahə standartlarının, müəssisə standartlarının tələblərinə, xörəklərin, kulinar məmulatların, çörək-bulka və unlu qənnadı məmulatlarının resepturalarına, texniki şərtlərin tələblərinə uyğun olmalıdır və ictimai iaşə müəssisələri üçün sanitar normalara (СанПиН 42-123-5777) əməl olunmaqla texnoloji təlimat və texnoloji xəritələr üzrə hazırlanmalıdır.

5.2. İctimai iaşə məhsulları saxlanma müddəti ərzində təhlükəsiz olmalıdır.

5.3. İctimai iaşə məhsullarının keyfiyyət və təhlükəsizliyinə onların orqanoleptik, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji göstəricilərinə görə nəzarət olunur.

5.4. İctimai iaşə məhsullarına texnoloji nəzarəti istehsalçı tərəfindən hər bir məhsul partiyası üzrə seçmə üsulu ilə təmin edilməlidir.

5.5. İctimai iaşə məhsullarının hazırlanması üçün istifadə olunan xammal, məhsul və yarımfabrikatlar normativ sənədlərin tələblərinə, sanitar normalara və tibbi-bioloji tələblərə cavab verməli və uyğunluq sertifikatına malik olmalıdır.

5.6. İctimai iaşə məhsullarının istehsalında istifadə olunan ərzaq xammallarının və qida məhsullarının markalanması qüvvədə olan texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olmalıdır.

5.7. İctimai iaşə məhsullarının istehsalında baytarlıq şəhadətnaməsi olmayan heyvandarlıq məhsulları, yararlılıq (saxlanma) müddəti bitmiş məhsullar, həmçinin ictimai iaşə müəssisələrində istifadəsinə qadağa qoyulmuş məhsullardan istifadə olunmasına icazə verilmir (СанПиН 42-123-5777).

5.8. İctimai iaşə məhsullarının hazırlanmasında istifadə olunan xammallarda və ərzaq məhsullarında sağlamlıq üçün potensial təhlükəli kimyəvi və bioloji təbiətli maddələrin (toksik elementlərin, antibiotiklərin, hormonal preparatların, mikrotoksinlərin, nitrozaminlərin, pestisidlərin, gigiyenik göstəricili, patoloji və şərti patoloji mikroorqanizmlərin) miqdarı qida məhsulları və ərzaq xammallarının keyfiyyətinə tibbi-bioloji tələblər və gigiyenik normalarla təyin olunmuş normalardan artıq olmamalıdır. Müxtəlif qruplardan olan xammallarda kimyəvi və bioloji təbiətli çirklənmələrin nəzarət olunan göstəriciləri bu standartın A əlavəsində verilmişdir.

5.9. Termiki oksidləşmə dərəcəsi 1%-i keçmiş frityur yağlarının istifadə olunması qadağan olunur.

5.10. İctimai iaşə məhsullarının hazırlanma prosesinin texnoloji ardıcılığı, ərzaq xammallarının mexaniki və termiki emal rejimləri, temperatur rejimləri, məhsulların qarşılıqlı əvəzlənməsi sanitar qaydaların, texnoloji təlimat və kartaların, normativ sənədlərin habelə məhsulların resepturalarının tələblərinə uyğun olmalıdır.

5.11. Mətbəx ГОСТ 30389 tələblərinə uyğun olmalıdır.

5.12. Kulinariya məhsulu və onun hazırlanmasında istifadə olunan tez xarab olan məhsullar qüvvədə olan standartların tələblərinə əməl olunmaqla soyuducularda saxlanmalıdır.

5.13. İctimai iaşə məhsullarının hazırlanmasında dövlət sanitar-gigiyena orqanları tərəfindən istifadəsinə icazə verilməyən qida əlavələrinin istifadəsi qadağandır.

5.14. İctimai iaşə məhsullarının hazırlanmasında istifadə olunan avadanlıq, inventarlar dövlət sanitar gigiyena orqanlarının icazə verdiyi materiallardan hazırlanmalı, qablaşdırılması və bükülməsində istifadə olunan köməkçi materiallar isə uyğunluq və gigiyenik sertifikatlarına malik olmalıdır.

5.15. İctimai iaşə məhsullarının qida və enerji dəyəri haqqında məlumatlar müxtəlif növlü reklamlarla, həmçinin menyuda, nişanlanma etiketində və qablaşdırma materialının üzərində göstərilməklə istehlakçılara çatdırılır.

5.16. İctimai iaşə məhsullarının qida dəyəri məhsulun 100 qram yeyilə bilən hissəsində zülalların, yağların, şəkərlərin, vitaminlərin, mineral maddələrin miqdarı ilə xarakterizə olunur.

5.17. Yarımfabrikatların keyfiyyətinin orqanoleptik qiymətləndirilməsi xarici görünüşünə, rənginə və iyinə görə, kulinar məmulatları xarici görünüşünə, rənginə, iyinə və konsistensiyasına görə, xörəklər isə xarici görünüşünə, rənginə və iyinə görə həyata keçirilir.

5.18. İctimai iaşə məhsullarının keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə qiymətləndirilməsi –yağın, şəkərlərin, xörək duzunun, nəmliyin və ya quru maddələrin kütlə payının, ümumi (titrlənən) turşuluğun, qələviliyin, təzəliyin təyini özündə birləşdirir. Fiziki-kimyəvi göstəricilər ictimai iaşə məhsullarının qidalılıq dəyərini, onun komponent tərkibini, xörəklərin resepturalarına əməl olunmasını xarakterizə edirlər. Normativ sənədləri hazırlayarkən onlara daxil edilən, məhsulların normalaşdırılmış fiziki-kimyəvi göstəricilərinin siyahısı ictimai iaşə məhsullarının hər bir qrupu üçün müəyyən edilmişdir (standartın B əlavəsi).

5.19. İctimai iaşə məhsullarının mikrobioloji göstəriciləri onların istehsalı zamanı texnoloji və sanitar gigiyenik tələblərə, saxlanma şəraiti və realizasiyaya, daşınmaya riayət olunmasını xarakterizə edir və üç qrupa aid mikroorqanizmlərlə qiymətləndirilir:

I - sanitar göstəricilər: mezofil aerob və fakültativ aneorob mikroorqanizmlər (KOE/qr) və bağırsağ çöpləri qrupundan olan bakterialar (koliformlar);

II - potensial patogen mikroorqanizmlər: bağırsağ çöpləri (E.coli), müsbət kooqulyasiyalı stafilokokklar (S.aureus) və proteya (Proteus) növündən olan bakteriyalar;

III - patogen mikroorqanizmlər, o cümlədən salmonelalar.

5.20. Yüksək miqdarda mezofil aerob və fakültativ aneorob mikroorqanizmlərin müəyyən olunması dolayısı ilə ictimai iaşə məhsullarının hazırlanmasında və ya saxlanmasında temperatur rejiminin pozulmasını, istehsalatda qeyri qənaətbəxş sanitar vəziyyətin olmasını göstərir.

Bağırsaq çöpləri qrupundan olan bakteriyaların (koliform), həmçinin E.coli, müsbət kooqulyasiyalı stafilokokkları (S.aureus) olması onu hazırlayarkən qeyri-qənaətbəxş sanitar şəraitin olmasını və ya onun ikincili yoluxmasını (avadanlıqdan, işçilərin əllərindən və burun-boğazından, sanitar geyimlərdən) göstərir.

Proteus növündən olan bakteriyaların təyin olunması həm xammalların, həm də hazır məhsulların saxlanma şəraitinin və müddətinin pozulmasını, istehsalatın sanitar-gigiyenik rejiminin qeyri-qənaətbəxş olmasını göstərir.

5.21. Sanitar göstəricili, potensial patogen və patogen mikroorqanizmlərin miqdarı bütün xörəklərdə və kulinar məmulatlarda təyin edilir. Müsbət kooqulyasiyalı stafilokokkları qaynar şorbalar (borş, şı, rassolnik (duzlu xiyar şorbası), xarço, duzlu göbələkli şorbalar, kartoflu-tərəvəzli şorbalar, bulyonlar) istisna olunmaqla xörəklərdə təyin edilir.

Reseptura üzrə daxilində spesifik mikroflorası olan xörəklərdə (turşuya qoyulmuş tərəvəz, duza qoyulmuş kələm və xiyardan hazırlanmış salatlarda, kvas və kefirə hazırlanmış ətli və tərəvəzli doğramaclarda, kəsmikdə, xamada, botvinyada - kvas tərəvəz və balıqdan hazırlanmış soyuq şorba, çuğundur şorbasında və s.) mezofil aerob və fakultativ aneorob mikroorqanizmlərin miqdarı təyin edilmir.

5.22. Xörəklərin və kulinariya məmulatlarının isti vəziyyətdə qapaqlı funksional tutumlara, flaqlara, termoslara və digər istehlak taralarına, habelə onların növbəti dəfə izotermik qablaşdırılması xüsusi avadanlıqlarla təchiz olunmuş ayrıca bölmədə həyata keçirilməlidir. İsti yeməklərin qablaşdırılması zamanı temperatur 85 °C-dən aşağı olmamalıdır. Soyudulmuş vəziyyətdə olan xörəklər və kulinariya məmulatlarının qablaşdırılması xüsusi avadanlıqlarla təchiz olunmuş ayrıca bölmədə həyata keçirilməlidir. Soyudulmuş xörəklərin bükülməsi və ya qablaşdırılması zamanı məhsulun daxilində temperatur 8 °C-dən yuxarı olmamalıdır.

5.23. İsti emaldan keçirilmiş və müvəqqəti saxlanılması üçün nəzərdə tutulmuş xörəklər və digər kulinariya məmulatları 1 saat ərzində xüsusi təchiz edilmiş soyuducuda tez soyutma üsulu ilə temperaturu 65 °C-dən 5°C-yə qədər soyudulmalıdır. Soyuyq qəlyanaltıların, hazır xörəklərin porsiyalara bölünməsi havanın temperaturu 16 °C-dən yuxarı olmayan ayrıca bölmədə səthi soyudulan işçi masalarda həyata keçirilməlidir.

5.24. İctimai iaşə məhsullarının istehsal prosesinin təsviri, hazırlanması, saxlanması, daşınması (çatdırılması), realizasiyası qüvvədə olan texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olmalı və texnoloji sənədlərdə göstərilməlidir.

5.25. İctimai iaşə məhsullarının saxlanma müddəti və şəraiti qüvvədə olan texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olmalı və istehsalçı tərəfindən müəyyənləşdirilməlidir.

6. İCTİMAİ İAŞƏ MƏHSULLARININ REALİZASIYASINA TƏLƏBLƏR

6.1. İctimai iaşə məhsulları ictimai iaşə müəssisəsinin zalında özünə xidmət, süfrəçi və ya barmen vasitəsilə, istehlakçı istəyi ilə çatdırılma

vasitəsilə, istehsalçının sifarişinə əsasən ticarət şəbəkələrində bu məqsədlə ayrılmış sahələr vasitəsilə və ya müəssisədən kənar yerlərə çatdırılma vasitəsilə realizə oluna bilər.

6.2. İctimai iaşə məhsullarının realizasiyası zamanı istehsalçı tərəfindən məhsulların saxlanma şəraiti və müddətlərinə riayət edilməlidir. Saxlanma və realizasiya qaydalarını özündə əks etdirən təlimat hazırlanmalı, yarımfabrikatlar və hazır məhsullar ayrıca saxlanılmalıdır. İctimai iaşə məhsullarının digər növ qida məhsulları, habelə qeyri-qida məhsulları ilə birlikdə saxlanılması yolverilməzdir. Saxlanılma üçün nəzərdə tutulmuş ictimai iaşə məhsulları saxlanma şəraiti və saxlanma müddəti haqqında məlumatlarla müşayət olunmalıdır. İctimai iaşə məhsulları hər partiyası elə miqdarda hazırlanmalıdır ki, məhsulun saxlama müddəti ərzində realizə edilməsinin mümkünlüyü təmin olunsun. İstehlakçıların sağlamlığının təhlükəsizliyinə cavab verməyən kulinariya məhsullarının realizasiyasına icazə verilmir.

6.3. İsti sulu xörəklər realizə olunarkən temperaturu 75 °C-dən, digər isti xörəklər 65°C-dən aşağı, soyuq şorbalar, qəlyanaltılar, soyuq şirin yemək və içkilər realizə olunarkən isə temperaturu 14 °C-dən yuxarı olmamalıdır.

6.4. İsti marmit, qaynar plitənin üzərində və ya içlikli qızdırıcıda olan kulinariya məmulatlarının və xörəklərin 65°C-dən aşağı olmayan temperaturda saxlanma müddəti onların istehsal olunduğu andan 3 saati aşmamalıdır.

Porsiyalara bölünmüş salatlar, vineqretlər, qastronomik məhsullar, içkilər, digər soyuq xörək və qəlyanaltılar soyudulan satış piştaxtalarında saxlanmalı və ən çox 1 saat müddətində realizə olunmalıdır.

6.5. Realizasiyası həyata keçirilən ictimai iaşə məhsulları qüvvədə olan texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olmalıdır.

6.6. Əvvəlki (ötən) gündən qalmış aşağıda adları sadalanan məmulatların realizasiyasına icazə verilmir:

- salatlar, vineqretlər, studni, souslu xörəklər və başqa xüsusilə tez xarab olan soyuq xörəklər;
- soyuq, şirin südlü sıyıqlar, şorbalar, pürelər;
- şorba üçün hissələrə bölünmüş qaynadılmış ət, ətli və kəsmikli blinçiklər, quş, balıq və ətdən döyülmüş məmulatlar;
- souslar;
- qayqanaqlar (omletlər);
- kartof püresi, qaynadılmış makaron məmulatları;
- özünün hazırladığı (ictimai iaşə müəssisəsində hazırlanan) kempotlar və içkilər.

6.7. İaşə məhsullarının istehsalında və daşınmasında iştirak edən personal şəxsi gigiyenaya əməl etməyə, dövrü olaraq fəaliyyətdə aid olan texniki normativ hüquqi aktlara müvafiq tibbi müayinədən keçməyə borcludur.

6.8. İctimai iaşə müəssisəsində (mətbəxində) çalışan personal aşağıdakı qaydalara əməl etməlidir:

- üst geyimlərini və şəxsi əşyalarını qarderobda saxlamalıdır;
- işə başlamazdan əvvəl əllərini təmiz yumalı, təmiz xalat və əlcək geyinməli, başını örtməli və saçlarını örtüyün altına yığmalıdır;
- tualetə gedərkən xüsusi ayrılmış yerdə xalatını soyunmalı, sonra əllərini təmiz, dezinfeksiyaedici yuyucu vasitələrlə yumalıdır;
- soyuq dəyməsi, mədə pozğunluğu, həmçinin əlində kəsiklər, yaralar, yanıqlar olduqda ictimai iaşə müəssisəsinin rəhbərliyinə bu barədə məlumat verməli və müalicə olunmalıdır;
- ailəsində mədə bağırsaq epidemiyası ilə əlaqədar olan bütün xəstəlik halları barədə ictimai iaşə müəssisəsinin rəhbərliyinə məlumat verməlidir.
- istehsal müəssisəsində çalışan personalın yemək yeməsi və siqaret çəkməsi yalnız xüsusi ayrılmış yerlərdə olmalıdır.

6.9. Hər gün isti və soyuq yeməklərin hazırlandığı sahələrin işçilərinin, həmçinin zalda fəaliyyət göstərən süfrəçilərin bədənlərinin açıq hissələrinə (sifətinə və əllərinə) ictimai iaşə müəssisəsinin administratoru tərəfindən baxış keçirilməli və baxışın nəticələrinin bunun üçün ayrılmış jurnalda qeydiyyatı aparılmalıdır. Əllərində irinli sızanaqlar, kəsiyi, yanığı olan, yuxarı nəfəs yolları epidemiyalı xəstələr bu sahələrdə işə buraxılmamalıdır.

7. ƏTRAF MÜHİTİN QORUNMASINA TƏLƏBLƏR

7.1. İctimai iaşə məhsullarının istehsalı və qalıqların utilizasiyası zamanı ətraf mühitə ziyanın qarşısını almaq üçün ətraf mühitin qorunması sahəsində normativ hüquqi aktların tələblərinə, ictimai iaşə müəssisələri üçün sanitar qaydalara və kulinariya məhsullarının konkret növlərinə aid olan standartın tələblərinə əməl olunmalıdır.

7.2. İctimai iaşə məhsullarının istehsalının texnoloji prosesi ətraf mühiti çirkləndirməməlidir.

7.3. İctimai iaşə müəssisələrinin qab yuma sexində yağ tutucuları, kartof və tərəvəz təmizlənən sexdə kraxmal durulducu çənlər, kulinariya sexlərində isə tüstü tutucuları, təmizləyici filtri olan yerli sorucu havasoranlar quraşdırılmalıdır.

7.4. İctimai iaşə müəssisəsinin ərazisi təmiz saxlanmalıdır. Müəssisənin ərazisində zibil qablarının, qalıqların yığıldığı konteynerlərin yerləşdirməsi üçün ayrıca meydança düzəldilməlidir.

7.5. Zibil qabları dövrü olaraq, həcmnin 2/3 hissəsi doluncayadək təmizlənməli və içərisi hər gün aktiv xlorla işlənməlidir.

8. QƏBUL QAYDALARI

8.1. İctimai iaşə məhsulları bu standartın və məhsulların konkret növünə aid normativ sənədlərin tələblərinə uyğunluğuna görə yoxlanmalıdır.

8.2. İctimai iaşə məhsulları partiyalarla qəbul olunur. İstehsal tarixi və istehsal növbəsi eyni olan, eyni şəraitdə və eyni müəssisədə istehsal olunan, eyni qaydada bükülmüş və eyni daşınma tarasında olan, eyni növlü nəqliyyatda daşınan və eyni adlı kulinariya məhsulunun istənilən miqdarı partiya hesab olunur.

8.3. İctimai iaşə məhsullarının hər partiyasını qəbul edərkən yoxlanılır:

- nəqliyyat taralarının miqdarı;
- istehlakçı və nəqliyyat taralarının bütövlüyü;
- nəqliyyat və istehlakçı taralarında nişanlayıcı etiketlərin olması;
- kulinariya məhsulunun faktiki brutto çəkisinin nişanlanma etiketlərində göstərilənlərə uyğunluğu;

8.4. İstehlakçı və Nəqliyyat taralarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi vizual metodla aparılır.

8.5. İctimai iaşə məhsullarının hər partiyasına orqanoleptik baxış keçirilməli və bu barədə brakeraj jurnalında qeydlər aparılmalıdır : xörəklər, kulinariya, çörək-bulka və unlu qənnadı məmulatları - xarici görünüşü, rəng, iyi və dadı üzrə; yarımfabrikatlar- xarici görünüşü, qatılığı, iyi, rəngi üzrə.

8.6. Məhsulları qəbul edən subyekt daxil olmuş ictimai iaşə məhsulları partiyasının keyfiyyətinə əmin olmaq istədiyi halda fiziki-kimyəvi və mikrobioloji göstəricilərinə görə qiymətləndirmə aparılır. Məhsulun sınağı konkret məhsul növü üçün texniki normativ hüquqi akta uyğun olaraq həyata keçirilir.

8.7. İctimai iaşə məhsullarının hər bir partiyasını müəssisənin soyuq, kulinar və şirniyyat bölmələrindən paylamaq üçün qəbul edərkən yerinə yetirilən tədbirlər:

- keyfiyyətin orqanoleptik qiymətləndirilməsi;
- çəki ilə satılan məhsulların çəkisinin təyin edilməsi;
- ədədi məhsulların sayca miqdarının və bir ədədin çəkisinin təyin edilməsi.

9. NƏZARƏT METODLARI

9.1. Yarımfabrikatların keyfiyyətinin orqanoleptik qiymətləndirilməsi aidiyyəti texniki normativ hüquqi aktlara uyğun həyata keçirilir.

9.2. Seçilmiş nümunələrin fiziki-kimyəvi göstəricilər üzrə sınağa hazırlanması kulinariya məhsullarının konkret növünə aid texniki normativ hüquqi aktlarda qeyd olunan qaydada həyata keçirilir.

9.3. Fiziki-kimyəvi göstəricilər dövlət standartlarına əsasən aşağıdakı metodikalar üzrə təyin edilir:

- quru maddənin və ya nəmliyin kütlə payını ГОСТ 4288, ГОСТ 3626, ГОСТ 7636, ГОСТ 15113.4, ГОСТ 21094, ГОСТ 26808 üzrə;

- yağın kütlə payını ГОСТ 5668, ГОСТ 5867, ГОСТ 5899, ГОСТ 15113.9, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 23042 üzrə;

- xörək duzunun kütlə payını ГОСТ 9957, ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 27207 üzrə;

- ümumi (titrlənən) turşuluğu ГОСТ 4288, ГОСТ 3624, ГОСТ 5670, ГОСТ 27082, üzrə;

- aktiv turşuluğu ГОСТ 3624, ГОСТ 28972 üzrə;
- şəkərin kütlə payını ГОСТ 3628, ГОСТ 5668, ГОСТ 15113.6, ГОСТ 5903, üzrə;
- təzəliyi ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 7702.2.2- 7702.2.6, ГОСТ 23392, ГОСТ 19496 üzrə.

9.4. İctimai iaşə məhsullarının keyfiyyətinin mikrobioloji göstəricilərini qiymətləndirmək üçün sanitar-gigiyenik və epidemioloji norma və qaydalarda nəzərdə tutulmuş metodlarından istifadə edilir.

9.5. Nümunələrin seçilməsi və mikrobioloji tədqiqatlar üçün analizə hazırlanması ГОСТ 9225, ГОСТ 26668 və ГОСТ 26669 standartlarına uyğun aparılır.

9.6. Turş süd məhsullarından başqa bütün məhsullarda mezofil aerob və fakultativ aneorob mikroorqanizmlərin, bağırsaq çöpləri (koliform) qrupundan olan bakteriyaların, müsbət kooqulyasiyalı stafilokokkların miqdarının təyini, patogen mikroorqanizmlərin, o cümlədən salmonellaların və proteya növündən olan bakteriyaların təyini ГОСТ 9225, ГОСТ 9958, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, ГОСТ 26972 standartlarına uyğun olaraq yerinə yetirilir.

10. QABLAŞDIRMA VƏ NİŞANLANMA

10.1. İctimai iaşə məhsullarının hazırlandığı müəssisələrdən hazır məhsul müəssisəsinə, paylaşdırma yeməxanalarına, kulinariya mağazalarına çatdırılarkən və istehlakçılar tərəfindən ictimai iaşə müəssisələrindən kənarda reallaşdırılarkən nəqliyyat taralarında qablaşdırılır.

10.2. İstehlakçılar tərəfindən birbaşa istehsalçı müəssisədə, kulinariya şöbələrində və sifariş stollarından realizasiya olunan kulinar yarımfabrikatlar, kulinar məmulatlar, soyudulmuş və dondurulmuş xörəklər istehlakçı taralarına qablaşdırılır.

10.3. Nəqliyyat tarası kimi uyğunluq və gigiyenik sertifikatları olan qapaqlı funksional tutumlar, flaqlar, termoslar, kip bağlanan qapaqlı çoxdəfəlik taxta, metal və polimer yeşiklər, polietilen materiallar istifadə olunur.

10.4. İstehlak tarası kimi uyğunluq və gigiyenik sertifikatları olan paketlər, yeşiklər (qutular), salafan, perqamet, yarımperqamet, temperaturu saxlayan plyonka və başqa bükmə materiallarından istifadə olunur.

10.5. Tara təmiz, möhkəm, kənar iylərsiz olmalı və nişanlanma etiketinə-malik olmalıdır. Bükmə materialları kulinariya məhsullarının orqanoleptik göstəricilərinə mənfi təsir etməməlidir.

10.6. Çəkilib qablaşdırılmış məhsullar istehlakçı üçün bükmə vahidlərinin miqdarından asılı olaraq bir neçə cərgədə üst-üstə yerləşdirilir; ədədi mallar məmulat vahidinin miqdarından asılı olaraq bir cərgədə, çəkilən məhsullar isə təmiz çəkisi üzrə qapaqlı yeşiklərdə cərgələrlə yerləşdirirlər. Çəkilən və ya ədədi malları yeşiklərdə yerləşdirərkən yeşiklərin dibi perqamet və ya yarımperqamətlə örtülür.

10.7. Nəqliyyat tarasının hər bir vahidində eyni istehsal partiyasının eyni adlı kulinariya məhsulu yerləşdirilir.

Taraya yerləşdirilən məhsulun kütləsi, onun yerləşdirilmə qaydası konkret məhsula aid texniki normativ hüquqi akt əsasında təyin edilir.

10.8. İstehlak və nəqliyyat taraları nişanlanmalıdır.

10.9. İstehlak və nəqliyyat taralarının hər bir vahidinə üzərində aşağıdakılar göstərilən etiketlər yapışdırılır:

- İstehsalçının adı və ünvanı, olduğu halda əmtəə nişanı;
- kulinariya məhsulunun adı;
- məhsula dair texniki normativ hüquqi aktın adı;
- məhsulun tərkibi;
- məhsulun istifadə sahəsi və qaydaları,
- kulinariya məhsulunun (netto) xalis çəkisi;
- kulinariya məhsulunun ədədlə (porsiyalarla) miqdarı və bir ədədin (porsiyanın) kütləsi;
- bükmə vahidinin sayı (çəkilib bükülmüş məhsullar üçün);
- istehsalın tarixi və saati;
- yararlılıq müddəti;
- məhsulun saxlanma şərtləri;
- partiyanın nömrəsi;
- 100 qr məhsulun enerji və qidalılıq dəyəri haqqında məlumat;

10.10. Nişanlanma etiketində məhsulun bir kiloqramının, ədədinin, porsiyasının qiyməti haqqında məlumat ola bilər.

10.11. Etiketdə həmçinin təhlükəli (kimyəvi) maddənin icazə verilən miqdarı, əgər onlar məhsulun istehsalında istifadə olunmuşdursa göstərilir.

10.12. Etiket təmiz, bütöv, səliqə ilə taranın üzərinə yapışdırılmış olmalıdır.

11. DAŞINMA VƏ SAXLANMA

11.1. İctimai iaşə məhsulları tez xarab olan məhsulların СанПиН 42-123-5777 sənədində nəzərdə tutulmuş daşınma qaydalarına uyğun olaraq daşınmalıdır.

11.2. Tez xarab olan məhsulları soyudulan və ya sabit temperaturlu avtomaşınlarda СанПиН 42-123-4117 sənədinə müvafiq olaraq daşınmalıdır.

11.3. Tez xarab olan ictimai iaşə məhsulları soyuducularda СанПиН 42-123-4117 sənədinə müvafiq olaraq saxlanmalıdır.

ƏLAVƏ A

(məlumat üçün)

Cədvəl A.1 Müxtəlif qrupdan olan xammallarda kimyəvi və bioloji təbiətli çirklənmələrin nəzarət olunan göstəriciləri

	Kimyəvi və bioloji təbiətli çirklənmə göstəriciləri
--	---

Məhsul qrupları	Toksiki elementlər	Miko toksinlər	Anti biotiklər	Hormonlar	Nitrozaminlər	Pestisidlər
Ət məhsulları: Ət və quş təzə,soyudulmuş və dondurulmuş Ət və quşdan kolbasa və kulinar məmulatlar Ət və quşdan konservlər K/T heyvanları və quşların icalatı Yumur Yumurta, yumurta tozu	+ + + + +	+ + + + -	+ - - + -	+ + + + +	+ + + - -	+ + + - +
Süd və süd məhsulları: Süd, turş süd məhsulları, qatılaşdırılmış süd, bankalarda steriləşdirilmiş,quru süd, süd məhsulları Təzə, soyudulmuş və dondurulmuş balıqlar; balıq konservləri və preservlər Kulinar məmulatlar Molyuskalar və xərçəngkimilər İkrələr	+ + + -	+ - - -	+ - - -	+ - - -	- + + -	+ + + +
Çörək-bulka və yarma məmulatları: Taxıllar Paxlalılar, yarmalar, un, çörək-bulka məmulatı, çörək, baranka və suxarı məmulatları Şəkər tozu	+ + +	+ + -	- - -	- - -	+ - -	+ + +
Şəkərli qənnadı məmulatları: Qoz-fındıqlar (badam, qoz, yefındığı, fıstışkalar, boz kaliforniya qozu) Konfetlər və oxşar məmulatlar, kofe Kakao, kakao tozu, şokalad Peçeniyələr	+ + + +	+ + + -	- - - -	- - - -	- - - -	+ - + +

Tərəvəz, kartof, meyvələr, üzüm, təzə giləmeyvə	+	+	-	-	+	+
quru və qatılaşdırılmışlar	+	-	-	-	-	+
Ədviyyatlar	+	+	-	-	-	+
Çay	+	-	-	-	-	+
Quru və təzə, şüşə tarada konservləşdirilmiş göbələklər	+	+	-	-	+	+
Konservləşdirilmiş meyvə, giləmeyvə, tərəvəzlər						
Bitki yağları, marqarin	+	+	-	-	-	+
İnək yağı, heyvan piylər	+	+	+	+	-	+
Mineral sular, ekstrakt və esensiya içkiləri	+	-	-	-	-	-
Pivələr, şərab, araq və başqa spirtli içkilər	+	-	-	-	-	-
Pektin, jelatin, nişasta, xörək duzu	+	-	-	-	-	-
Buğda kəpəyi	+	+	-	-	-	+
Qeyd: Bu verilənlər 1 avqust 1989-cu ildə SSSR Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən təsdiq olunmuş 5061-89 sayılı "Yeyinti məhsulları və ərzaq xammallarının keyfiyyətinə tibbi-bioloji tələblər sanitar normalar" sənədindən götürülmüşdür. şərti işarələr: "+" –nəzarət olunan və "-" –nəzarət olunmayan göstəricilər						

ƏLAVƏ B

(məcburi)

Cədvəl B.1 Kulinariya məhsullarının normalaşdırılan fiziki-kimyəvi göstəriciləri

Kulinariya məhsullarının adı	Kütlə payı					Ümturşuluq	Qələvilik	Təzəlik
	Nəmlik	Yağ	Şəkər	Xörək duzu				
Yarımfabrikatlar:								
kartof və tərəvəzdən	+	+	-	+	-	+	-	-
yarmadan	+	+	+	-	-	-	-	-
tvoroqdan	+	+	+	+	-	+	-	-
balıqdan	+	+	-	+=	-	-	-	+
ətdən	-	-	-	-	-	-	-	+
quş ətindən	-	-	-	+=	-	-	-	+
təbii doğranmış ət	+	-	-	-	-	-	-	+
kütləsindən	+	+	-	+	+	-	-	+
ət, balıq, quş kotlet	+	+	+	+=	-	+	+	-
kütləsindən	+	+	-	+	-	-	-	-

undan ərzaq bulyonlarından qatılaşdırılmış souslardan	+	+	-	-	-	+	-	-
kulinariya məhsulları:								
kartof və tərəvəzdən	+	+	-	+	-	-	-	-
yarmadan	+	+	+	-	-	-	-	-
tvoroqdan	+	+	+	+	-	+	-	-
ət, balıq, quş farşından	-	-	-	+	+	+	-	-
ət, quş, balıqdan	-	-	-	+	-	-	-	-
undan	+	+	+	-	-	+	+	-
yumşaq dondurma	+	+	-	-	-	-	-	-
Xörəklər:								
qalyanaltılar	+	+	-	-	-	-	-	-
suplar	+	+	-	-	-	-	-	-
şirin suplar	+	+	+	-	-	-	-	-
balıq ətindən kotletlər	+	-	-	-	+	-	-	+
ət farşından	+	-	-	+	-	-	-	+
ətin kotlet kütləsindən	+	-	-	+	+	-	-	+
kartof və tərəvəzdən	+	+	-	-	-	-	-	-
Xörəklər:								
süddə yarma və makoron	+	+	+	-	+	-	-	-
məmul-dan	+	+	+	-	-	-	-	-
südsüz yarma və makoron	+	+	+	-	-	+	-	-
məm-dan	+	+	+	-	-	+	-	-
yumurtadan	+	+	-	-	-	-	-	-
kəsmikdən	+	+	+	-	-	-	-	-
xəmirlərdən	+	+	+	-	+	-	-	-
tatlılardan								
manna yarmasında								
myuslilərdən								

=Xörək duzunun kütlə payı təsbit olunmuş balıq yarımfabrikatlarında, duz məhlulunda duzlanmış quş ətindən yarımfabrikatlarda, pelmenlərdə təyin olunur

Qeyd: Kulinariya məhsulları frityurda hazırlanarkən frityurun keyfiyyəti təyin olunur.

Hazırlanma prosesində sağlamlığa ziyanlı kimyəvi maddələr istifadə olunarkən onların normalarə müəyyən edilir: sulfidləşdirilmiş kartofda sulfid anhidridinin miqdarı təyin edilir.

Hisə verilmə yolu ilə hazırlanmış kulinariya məhsullarında əlavə olaraq nitritin miqdarı normalaşdırılır.

Bu verilənlər 1 avqust 1989-cu ildə SSSR Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən təsdiq olunmuş 5061-89 sayılı "Yeyinti məhsulları və ərzaq xammallarının keyfiyyətinə tibbi-bioloji tələblər sanitar normalar" sənədindən götürülmüşdür

Şerti işarələr:

“+” –nəzarət olunan və “-” –nəzarət olunmayan göstəricilər

ƏLAVƏ C
(məlumat üçün)

Kulinar məhsul qrupları	1 qr-da mezofil aerob və fakultativ ane-ob mikro orqanizmlərin miqdarı çox olmamalıdı	İçərisində olmasına icazə verilməyən məhsul kütləsi				Qeyd
		BÇQB(koliform)	Stafilokokk	Proteus	Patoqen miksalmoneill	
Soussuz təbii ət hissələr-dən (qızardılmış, qaynadılmış mal, qoyun, donuz, balıq, quş əti, içalat məmulatları) kulinariya məhsulları	1x10	1,0	1,0	0,1	25	
Döyülmüş souslu ətdən kulinar məhsullar, içi ətli və tərəvəzli blinçiklər	2x10	1,0	1,0	0,1	25	
Bişirilmiş tərəvəzlərdən duzlu xiyar əlavə edilməmiş və qatılmamış salat və vne-retlər	10	1,0	1,0	0,1	25	
Meyvə əlavə olunmaqla təzə tərəvəzlərdən	10	0,1	1,0	-	25	1,0qr-da E. Coliyə icazə

